いきいきお野菜

～富山の食材について知ろう～

富山市の学校給食では、県内産食材を積極的に使用することで**地産地消**に取り組んでいます。今回は、どんな県内産食材が給食で使用されているか見てみましょう。

マコモタケ

きのこの仲間で、氷見市で生産されています。年に１回献立に取り入れられています。

かぶ

主に、神明地区や魚津地区で生産されており葉が付いた状態で出荷されています。

呉羽なし

呉羽地区で生産されており、８月～１０月に旬を迎えます。県を代表する果物の１つで、県内外で人気の果物です。

生しいたけ

徹底した温度管理の中で栽培されており、自然に近い環境化を保たれています。

にんじん

給食によく使用されている食材の１つです。県内全体で生産拡大に取り組んでおり、給食では様々な地域のにんじんが使用されています。全国的にも珍しい水田栽培に挑戦しており、甘みが強くみずみずしいのが特長です。

富山と言えば、富山湾の魚やきれいな水で作られたおいしい米が有名ですが、野菜や果物の生産にも力を入れています。ぜひ、ご家庭でも県内産の食材を積極的に取り入れて農家さんを応援しましょう！

公益財団法人
富山市学校給食会